

令和8年8月20日木曜 ~ 令和8年8月31日月曜

20(木)	21(金)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	31(月)	
A	A	A	A	A	A	A	A	
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	丸パン	ごはん	ごはん	★わかめごはん	
五目スープ 豚肉(肩・もも) 10. ★豆腐(凍) Fe添加 10. たまねぎ 15. はくさい 20. ★なると 5. きくらげ(切) 0.5 ネギがスープ 5. しょうゆ 3. 塩 0.3 こしょう 0.02 でんぱん 0.5	コーン入り野菜スープ 鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 20. ★コーン・スト 20. ホールコーン 10. チンゲンサイ 3. ネギがスープ 5. 塩 0.3 黒こしょう 0.01 白しょうゆ 3.	具だくさんみそ汁 たまねぎ 15. だいこん 15. えのきたけ 5. にんじん 5. はくさい 10. 豆腐 20. 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 みそ 7.	ポークカレー しょうが 0.2 にんにく 0.2 豚肉(肩・もも) 30. たまねぎ 40. にんじん 20. じゃが芋(凍) 25. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. おろしりんご(ピ) 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	肉団子スープ ★ミートボール(乳卵小麦なし) 25. キャベツ 20. たまねぎ 10. にんじん 10. しめじ 5. 塩 0.3 こしょう 0.02 しょうゆ 3. ネギがスープ 5.	けんちん汁 ごぼう 5. にんじん 10. だいこん 20. こんにゃく 10. 豆腐 20. 長ねぎ 3. かつお厚削り(ダシ) 1.8 ごま油 0.5 しょうゆ 4. 酒 1. みりん 1. 塩 0.2	ワカメスープ 鶏ムネ肉 10. はくさい 20. にんじん 5. ★豆腐(凍) Fe添加 15. わかめ 0.5 長ねぎ 3. ネギがスープ 5. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.01 ごま油 0.2	豚汁 豚肉(肩・もも) 10. 酒 1. ごぼう 5. たまねぎ 10. にんじん 10. だいこん 10. じゃが芋 15. 突こんにゃく 10. しょうが 0.2 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	
ホキの包み揚げ しその葉 1. 枚 ★切れてるチーズ 1. 個 ★ホキ(下味) 1. 枚 ★春巻きの皮 1. 枚 小麦粉(1kg袋) 1. 水 1. 揚げ油 5.	手作りルバーグ 豚肩ひき肉 50. 鶏ひき肉 10. たまねぎ 20. ナツメグ 0.01 ★豆乳 3. 大豆の華 フレーク 1. ケチャップ 1.5 塩 0.1 こしょう 0.01 ケチャップ 8. 中濃ソース 5. 赤ワイン 0.6 さとう 0.2	赤魚の塩麹焼き ★赤魚塩麹漬け 1. 個		タンドリーチキン ★鶏もも肉(下味) 1. 個	いわし梅味噌煮 ★いわし梅味噌煮 1. 尾	カラフル豆腐の具 油P 0.5 にんにく 0.2 豚肩ひき肉 40. たまねぎ 25. 黄パプリカ 5. ピーマン 5. チリパウダー 0.06 さとう 1. しょうゆ 1.5 塩 0.3 こしょう 0.01 ケチャップ 10. トマト水煮 10. ウスターソースP 1. 大豆の華 粒 2.	春巻き ★春巻き 2. 個 揚げ油 5.	
えだまめサラダ ★えだまめ(ムキ) 20. キャベツ 20. わかめ 0.6 米酢 1. 海水塩 0.1 油P 1. 白しょうゆP 1.5	梅ドレサラダ だいこん 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★ねり梅 1.5 さとう 0.3 白しょうゆP 0.7 油P 0.8 こしょう 0.01	切昆布の煮物 鶏モモ肉 10. ★刻みこんぶ 0.5 油揚げ 5. じゃが芋 20. なす 5. にんじん 5. いんげん(凍) 5. 油P 1. みりん 1.5 さとう 1. しょうゆ 2.5 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 0.3 水 10.	タコメンチ ★タコメンチ 1. 個 揚げ油 6.	ポテトサラダ じゃが芋(凍) 40. にんじん 5. きゅうり 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	冷やし中華風サラダ きゅうり 5. キャベツ 25. にんじん 3. ★こんにゃく麺 15. 白しょうゆP 2. さとう 0.3 ごま油 0.8 海水塩 0.1 米酢 1.5 白いりごま 1.	フルーツ白玉 ★カラフルボール 20. ★パイン缶 20. ★白桃缶 20. ★甘夏みかん缶 20.	豆乳ブルーベリータルト ★豆乳ブルーベリータルト 1. 個 (乳卵小麦なし)	

令和8年度8月分 使用食材原材料一覧表(小学校・中学校共通)

裏面あり

以下の食品は、アレルギー症状誘発の原因となりにくく、主治医の指示がない限り、除去する必要がないものです。
【卵】卵殻カルシウム 【乳】乳糖、乳清焼成カルシウム 【小麦】しょうゆ、酢、みそ 【大豆】大豆油、しょうゆ、みそ 【ごま】ごま油 【魚類】かつおだし、いりこだし、魚醤 【肉】エキス

松本市東部学校給食センター

食品名	原材料	特定原材料 準特定原材料
主食、デザート等(アレルギー対応食提供対象外)		
【基本】丸パン (A、Bコースのみ)	小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング	小麦、乳
豆乳ブルーベリータルト (乳卵小麦なし)	砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ブルーベリー果汁、コーンフラワー、植物油、水溶性食物繊維、水あめ、大豆粉、ぶどう糖、こんにゃく加工品、加工でんぷん、増粘多糖類、炭酸カルシウム、ビタミンC、乳化剤、ピロリン酸第二鉄、膨張剤、酸味料、増粘剤、香料 (内容量22g)	大豆
わかめごはん	金芽米、塩蔵わかめ、塩、砂糖、酵母エキス	
副食に使用する食品		
赤魚塩麹漬け	赤魚、米こうじ、塩	
甘夏みかん缶	なつみかん、砂糖、酸味料	
いわし梅味噌煮	いわし、砂糖、みそ、しそ抽出液、みりん、梅肉、米粉、塩	大豆
えだまめ(缶) (Aコースのみ)	えだまめ、塩	大豆
カラフルボール	上新粉、砂糖、じゃがいもでんぷん、酵素、着色料(ビートレッド、クチナシ)	
切れてるチーズ (Aコースのみ)	ナチュラルチーズ、ホエイパウダー、乳化剤、pH調整剤、レシチン、(一部に大豆の成分を含む)	乳、大豆
こんにゃく麺	こんにゃく粉、かぼちゃ粉末、クチナシ色素、水酸化カルシウム	
七福神漬け	だいこん、うり、きゅうり、れんこん、なす、しょうが、なた豆、砂糖、しょうゆ、醸造酢、塩、酸味料、香料	小麦、大豆
タコメンチ	すけそうたらすりみ、キャベツ、たこ、じゃがいもでんぷん、砂糖、塩、発酵調味料、紅しょうが、あおさ粉、パン粉、小麦粉、大豆たんぱく、とうもろこしでんぷん、菜種油脂	小麦、大豆
豆腐(凍)Fe添加	大豆、でんぷん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄	大豆
鶏もも肉(下味) ＜タンドリーチキン用＞	鶏肉、ヨーグルト、塩、砂糖、カレー粉、しょうが、にんにく	鶏肉、乳
なると (Aコースのみ)	魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぷん、塩、砂糖、着色料	
ねり梅 (A、Cコースのみ)	梅、塩	
白桃缶	白桃、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酸味料、酸化防止剤	もも
春巻き	キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、豚肉、難消化性デキストリン、春雨、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油脂(ごまの成分を含む)、ポークミートペースト(ゼラチンを含む)、ひじき、しょうが、塩、オイスターソース(大豆の成分を含む)、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、小麦粉、植物油脂(大豆の成分を含む)、みりん、還元水あめ、でんぷん、加工でんぷん、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料	小麦、ごま、大豆、豚肉、ゼラチン
春巻きの皮 (Aコースのみ)	小麦粉、塩	小麦
パイ缶	パイナップル、砂糖	
ホキ(下味) (Aコースのみ)	ホキ、塩、こしょう	
ミートボール(乳卵小麦なし)	鶏肉、豚肉、たまねぎ、でんぷん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、還元水あめ、塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム	鶏肉、豚肉、大豆
素材100%の食品	刻みこんぶ【昆布】	
	コンパースト【とうもろこし】(A、Cコースのみ)	
	豆乳【大豆】(A、Cコースのみ)	

☆ すべての海産物には「えび・かに・いか・たこ」が含まれる可能性があることをご承知おきください。
☆ 食品はあいうえお順になっています。
☆ 上記にはコンタミネーションに関する情報はありません。
☆ ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。